

Rajčatovo-mozzarellový salát s polentou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí vývar 750 ml
- Instantní polenta 170 g
- Máslo 60 g
- Strouhaný parmazán 40 g
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Olivový olej na zastříknutí 1 lžíce
- Cherry rajčata na větvičce 300 g
- Pikantní klobása 2 ks
- Mozzarella 360 g
- Čerstvý mladý špenát 80 g
- **Na dresink**
- Bílý vinný ocet 2 lžíce
- Olivový olej 2 ks
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejte na 220°C. Vývar nalijte do hrnce a na středním plameni přiveďte k varu. Postupně do něj vsypte polentu a 2-3 minuty vařte, aby krásně zhoustla. Sejměte z ohně, vmíchejte máslo, parmazán, sůl a pepř. Pak polentu přendejte do lehce vymazaného plechu o hranách 20 - 30

cm a dejte na 45 minut do lednice. Ztuhlou ji vyklopte na pracovní plochu a nakrájejte na trojúhelníky. Ty přeneste na plech vyložený pečícím papírem, zastříkněte olejem a pečte 15 minut dozlatova.

2. Mezitím udělejte dresink: všechny potřebné ingredience smíchejte v míse.

3. Na plech k polentě přidejte cherry rajčata, pokrájenou klobásu, natrhanou mozzarellu, zaskříkněte olejem a pečte dalších 5 minut, dokud nebudou rajčata měkká. Podávejte s listy mladého špenátu, pokapané dresinkem.

Poznámka:

45 minut chlazení

20 minut pečení